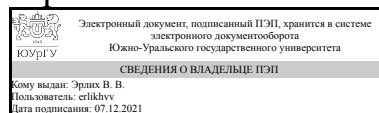


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

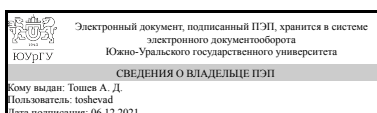
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

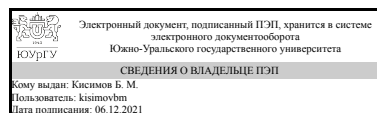
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

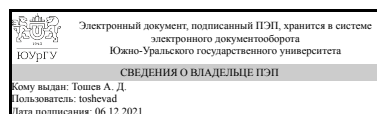
Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Б. М. Кисимов

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение студентами знаний в области технического оснащения предприятий питания, умения грамотно проводить анализ состояния и динамики показателей качества работы технологического оборудования, интенсификации реализуемых процессов с использованием необходимых методов и средств. Задачей курса является получение студентами знаний в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Краткое содержание дисциплины

Изучаются основные виды технологического оборудования предприятий питания, их конструктивные особенности; рассматриваются требования и правила эксплуатации технологического оборудования, методики расчета основных технико-экономических показателей.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания Умеет: Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. Имеет практический опыт: Владеть методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания, 1.Ф.03 История ресторанного дизайна, ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 45,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	252	144	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	28	16	12
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	12	8	4
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	206,25	119,75	86,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным работам	119,75	119.75	0
Курсовой работа	86,5	0	86.5
Консультации и промежуточная аттестация	17,75	8,25	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие вопросы	2	2	0	0
2	Тепловое оборудование	14	6	0	8
3	Механическое оборудование	10	6	0	4
4	Торгово-технологическое оборудование	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие о технологическом оборудовании. Технико-экономические показатели.	2
2.	2	Классификация теплового оборудования.	2
3	2	Варочное и жарочное оборудование	2

4	2	Водогрейное и универсальное оборудование	2
5.	3	Классификация механического оборудования.	2
6	3	Механическое оборудование заготовочных цехов	2
7	3	Механическое оборудование доготовочных цехов	2
7	4	Классификация и краткая характеристика торгово-технологического оборудования.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Расчет электронагревателей	4
2	2	Тепловой расчет варочного оборудования	4
3	3	Тепловой расчет жарочного оборудования	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным работам	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил	7	119,75
Курсовой работа	Кисимов, Б. М. Расчет теплового оборудования [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2006. - 47, [1] с. электрон. версия	8	86,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается - ется в ПА
------	----------	--------------	-----------------------------------	-----	------------	---------------------------	-------------------------

1	7	Промежуточная аттестация	Защита лабораторных работ	-	4	Защита лабораторных работ Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ. Правильный ответ на вопрос соответствует 2 баллам. Частично правильный ответ соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов - 6. Весовой коэффициент мероприятия - 0,1. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	зачет
---	---	--------------------------	---------------------------	---	---	---	-------

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Устный или письменный опрос по билетам	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№
		КМ 1
ПК-4	Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания	+
ПК-4	Умеет: Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием.	+
ПК-4	Имеет практический опыт: Владеть методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

- Оборудование предприятий торговли и общественного питания
 Учеб. для вузов по торговым специальностям В. А. Гуляев, В. П. Иваненко, Н. И. Исаев и др.; Под ред. В. А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 541, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 1. Б.М. Кисимов, Е.Д.Сторожева. Расчет теплового оборудования;
Учебное пособие. Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2006.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	компьютер, видеопроектор, экран
Лабораторные занятия	205 (5)	Компьютер, телевизор, пароконвектомат, учебный стенд «Морозильник», учебный стенд «Электроплита», , котлето-формовочный автомат, универсальная кухонная машина, кухонный процессор, шкаф шоковой заморозки, холодильник